

Paprikagryde med kylling og pølser

Opskrift til 8-10 personer

Forberedelsestid

35 minutter

Tilberedelsestid

25 minutter

Samlet tid

60 minutter

Ingredienser

- 250 g bacon
- 1 stort løg
- 3 fed hvidløg
- 1 squash
- 1 aubergine
- 350 champignon
- 2 peberfrugter (jeg brugte en gul og en rød)
- 3 spsk. olie til stegning
- 400 g pølser (jeg bruger gode pølser fra Aalbæk)
- 650 g kylling
- 3 spsk. karry
- 3 spsk. paprika
- 140 g tomatpuré
- 1 dåse hakket tomat
- 1 dåse vand (fyld dåsen op igen med vand, når du har hældt den hakkede tomat i retten)
- 1-1,5 spsk. salt + 1 tsk. peber
- 3-4 dl piskefløde
- Server med ris

Sådan gør du

1. Steg bacon sprødt og læg til side
2. Start med at klargøre grøntsagerne. Jeg snittede løg, rev hvidløg og skar ellers squash, aubergine, champignon og peberfrugt i mindre tern.
3. Tag en stor wok frem og start med at svitse løg og hvidløg af i olie til det falder sammen.
4. Skær pølserne i mindre stykker og kom dem ned i wokken. Steg i et par minutter, til de har fået let stegeskorpe.
5. Kom så resterende grøntsager ved og vend det rundt, til det falder sammen.
6. Skær (eller klip) kylling i lidt mindre stykker og kom det ned til grøntsagerne, vend det rundt i 5 minutters tid.
7. Kom så krydderier, tomatpuré, hakket tomat og vand ved og vend det hele lidt rundt
8. Kom et låg på og lad retten simre i 25 minutter imens du koger ris
9. Inden servering kommes fløde ved og retten smages til med salt og peber
10. Top til sidst med den sprøde bacon

Opskrift printet fra www.juliebruun.com